

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kerupuk merupakan makanan kecil yang sangat populer di Indonesia. Jenis makanan ini sering kali dikonsumsi sebagai pelengkap makanan utama untuk membangkitkan selera atau sekedar dikonsumsi sebagai makanan kecil (*snack*). Menurut Standar Industri Indonesia (SII) nomer 0272-90 kerupuk adalah produk makanan kering, yang dibuat dari tepung tapioka dan atau sagu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan, harus disajikan dengan cara menggoreng atau memanggang sebelum disajikan.

Kerupuk sayur merupakan kerupuk yang hanya mengandung bahan nabati. Dimana bahan yang ditambahkan dapat berupa sayuran atau umbi, kerupuk sayur yang umumnya ada di Indonesia adalah kerupuk beras, kerupuk bawang, kerupuk singkong, kerupuk bayam. Kerupuk jagung merupakan kerupuk yang bahan bakunya berasal dari tapioka dan jagung tua yang ditepungkan.

Jagung sangat dikenal oleh kalangan masyarakat, namun pemanfaatannya dalam pengolahan pangan belum dilakukan secara maksimal. Tanaman jagung mudah tumbuh dikondisi tanah yang kurang subur, sehingga tidak terlalu sulit untuk membudidayakan tanaman tersebut. Harga jagung yang relatif murah dan mudah didapat merupakan segi yang menguntungkan bagi jagung untuk dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam membuat suatu produk pangan dalam bentuk tepung. Jagung termasuk salah satu tanaman pangan yang berperan sebagai sumber

karbohidrat. Komposisi gizi jagung dan tepung jagung terdapat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1 Komposisi Gizi Jagung dan Tepung Jagung per 100 gram

Komposisi Gizi	Satuan	Jagung	Tepung Jagung
Energi	kkal	140	355
Protein	g	4.7	9.2
Lemak	g	1.3	3.9
Karbohidrat	g	33.1	73.7
Kalsium	mg	6	10
Fosfor	mg	118	256
Besi (Fe)	mg	0.7	2.4
Vitamin A	S.I	435	510
Vitamin B1	mg	0.24	0.38
Vitamin C	mg	8	0
Air	g	60.0	12.0
BDD	%	90	100

Sumber : Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (1996)

Kawasan yang dapat dijadikan sebagai penghasil jagung di daerah Jawa Timur adalah kawasan Gerbangkertosusila (Gresik, Bangkalan, Mojokerto Surabaya, Sidoarjo, Lamongan). Ketersediaan jagung yang melimpah serta proses pengolahan kerupuk jagung yang tidak membutuhkan peralatan dengan biaya yang mahal dan pengolahannya yang relatif mudah membuka peluang bagi industri pangan untuk merencanakan suatu *home industry* yang memproduksi kerupuk jagung dengan kapasitas produksi 250 kg tapioka per hari dengan penambahan tepung jagung : tapioka sebesar 1:1. Adapun total produksi jagung di Gerbangkertosusilo ditunjukkan pada Tabel 1.2.

Industri kerupuk yang akan didirikan terletak di Jalan Raya Jenggolo, Kabupaten Sidoarjo – Jawa Timur dengan pertimbangan lokasi industri yang strategis karena adanya *trademark* pusat kerupuk dunia, tenaga kerja mudah didapat dan biaya hidup di daerah tersebut relatif rendah, mudah memperoleh bahan baku dan bahan pembantu serta dekat

dengan daerah pemasaran. Industri yang akan didirikan dalam skala rumah tangga dengan pemilik adalah sebagai penanam modal usaha.

Tabel 1.2. Total Produksi Jagung di Gerbangkertosusilo Tahun 2010

No	Lokasi	Total Produksi (Ton)
1	Kabupaten Lamongan	281.998
2	Kabupaten Bangkalan	168.050
3	Kabupaten Mojokerto	150.779
4	Kabupaten Gresik	111.438
5	Kabupaten Sidoarjo Kota	571
6	Surabaya	391

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur (2012)

1.2. Tujuan

Merencanakan pengolahan kerupuk jagung dalam skala rumah tangga dengan kapasitas produksi 500 kg total tepung/hari dengan proporsi tepung jagung : tapioka sebesar 1:1 di Sidoarjo.